



Gâteau des anges

Ingrédients

Gâteau

- 310 ml (1 ¼ tasse) de farine à pâtisserie
- 250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
- 1 ml (¼ c. à thé) de sel
- 12 blancs d'œufs, tempérés
- 2,5 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille
- 250 ml (1 tasse) de sucre granulé

Préparation

1. **Préchauffer le four** à 170 °C (325 °F).
⚠ N'utilise pas de corps gras sur le moule à cheminée (tube pan).
2. **Tamiser ensemble** la farine, le sucre à glacer et le sel. Réserver.
3. **Battre les blancs d'œufs** au batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
 - Ajouter graduellement le sucre granulé en battant.
 - Continuer jusqu'à l'obtention de pics fermes mais souples.
4. **Ajouter la vanille** délicatement.
5. **Incorporer les ingrédients secs** en 3 ajouts, en les saupoudrant doucement sur les blancs et en pliant avec une spatule (ne pas brasser).
6. **Verser dans le moule** à cheminée non graissé. Lisser légèrement le dessus.

7. **Cuire de 40 à 45 minutes**, jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.
8. **Refroidir le gâteau à l'envers** dans son moule, en le plaçant sur ses petites pattes ou sur le goulot d'une bouteille. Laisser refroidir complètement avant de démouler en passant délicatement un couteau autour des parois.

Conseils du chef

- Déguster avec des fruits frais (fraises, framboises, bleuets) et un peu de crème fouettée.